

CUVÉE DUNKEL

FÜLLMENGE:	0,75l
WEINSORTE:	Cuvée aus schweren und kräftigen Rotweinen
HERKUNFT:	Südtirol – Italien 300 – 400m
BÖDEN:	humoser, schwach lehmiger Sand, leicht, durchlässige, poröse Verwitterungsböden, hoher Kiesanteil
ALTER DER REBEN:	25 – 50 Jahre
LAGERFÄHIGKEIT:	3 Jahre +

ANALYSEWERTE

ALKOHOL:	14,0 %
GESAMTSÄURE:	4,7 g/l
RESTZUCKER:	2,5 g/l

AUSBAU

Traditionelle Rotweingärung in großen Edelstahltanks mit anschließendem biologischen Säureabbau und Lagerung für ca. 5 Monate in großen gebrauchten Eichenholzfässern.

ANMERKUNG VOM KELLERMEISTER

Intensiv und verführerisch im Duft, samtig und mit satter Frucht am Gaumen. Der Cuvée Dunkl zeigt kräftige Noten nach Brombeere und schwarzer Johannisbeere, unterlegt von feinen Gewürzen; am Gaumen rund und füllig mit einem feinen Finale.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Empfehlung: Wild, Wildgeflügel, klassische Fleischgerichte, Lamm und Hartkäse

Serviertemperatur: 14 – 16°C

CUVÉE DUNKEL

CONTENUTO:	0,75l
VINO:	Cuvée di vini rossi corposi
VIGNETO:	Alto Adige - Italia 300 – 400m
TERRENI:	terreno leggero, permeabile, argilloso, degradato, arricchito di humus e con un percentuale di ghiaia, terreni sabbiosi
ETÀ DELLE VITI:	25 – 50 anni
INVECCHIAMENTO:	3 anni +

ANALISI CONTENUTO

ALCOOL:	14,0 %
ACIDITÀ TOTALE:	4,7 g/l
ZUCCHERO RESIDUO:	2,5 g/l

VINIFICAZIONE

Fermentazione tradizionale da vino rosso a temperatura controllata in grande serbatoi in inox, segue la fermentazione malolattica e la maturazione in grandi botti di rovere per circa 5 mesi.

VALUTAZIONE DELL'ENOLOGO

Il vino di odore intensivo e seducente mostra una pastosa frutta al palato. L'aroma è fruttato con note di mori, ribes nero e spezie. Il sapore è armonioso, fresco e morbido con un retrogusto delicato.

ABBINAMENTO

ideale con selvaggina, selvaggina da piuma, classiche ricette a base di carne, agnello e formaggi duri

Temperatura di servizio: 14 – 16°C

CUVÉE DUNKEL

CONTENTS:	0,75l
VARIETY:	Blend of robust, full-bodied red wines
VINEYARD:	Alto Adige – Italy 300 – 400m
SOIL:	humic, light loamy sand, permeable, porous weathered soil, high gravel content
AGE OF VINES:	25 – 50 years
SHELF LIFE:	3 years +

ANALYSIS

ABV:	14,0 %
TOTAL ACIDITY:	4,7 g/l
RESIDUAL SUGAR:	2,5 g/l

VINIFICATION

Traditional red wine fermentation in large stainless steel tanks with additional malolactic conversion and ageing on the fine lees for 5 months in large oak casks.

TASTING

Intensive and seductive in the nose with velvet fruit on the palate. The blend shows notes of blackberry and blackcurrant with fine oriental spices. On the palate, it's fresh, harmonic and elegant with a long persistent finish.

WINE & FOOD

recommended with game, game birds, classic meat dishes, lamb and hard cheese

Serving temperature: 14 – 16°C

